

～＊～ぶどう豆～＊～

<材料 4人分>

乾燥大豆……40g

砂糖………大さじ1

こいくち醤油…小さじ1

みりん………小さじ1



<作り方>

- ①鍋にたっぷりの水を入れて、乾燥大豆を煮る。
- ②アクをとりながら、やわらかくなるまで煮る。
- ③湯の量が多い場合は、大豆が浸る量まで減らす。
- ④砂糖、みりんを入れて 15 分ほど煮る。
- ⑤醤油を入れて、弱火でしばらく煮る。
- ⑥一度火を止め、味を大豆に煮含める。

※ぶどう豆の名前の由来:ぶどう豆とは、煮た豆のことで、ぶどうの粒のような色、形にふっくらと煮えた豆という意味から「ぶどう豆」というようになったそうです。